National

# 取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

| | トッププレート幅 60cm | トッププレート幅 75cm |
|---|---|---|
| 品番 | KZ-MS32A | KZ-MSW32A |
| | KZ-SMS32A | KZ-SMSW32A |
| | CHM-MS32A | CHM-MSW32A |

ALL METAL IH

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（10～11ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

KZ-MS32A設置例

上手に使って上手に節電

# かんたんIHブック

# 毎日使うから…便利・清潔・快適に

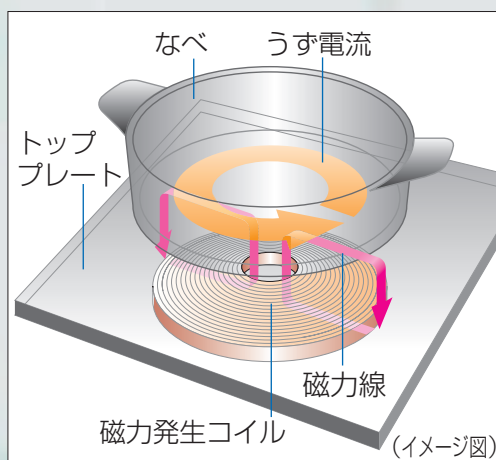
## 火を使わないから快適

- ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
  また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

## 右IHは金属製なべが使える オールメタル（ALL METAL）加熱方式

- 鉄やステンレスはもちろん、
  アルミや銅の両手なべ･片手なべ･フライパンも使えます。
  ※形状･重さにより、火力が下がる場合があります。（☞ 9ページ）

## 左IHの沸騰おまかせ光センサーで自動調理

- 沸騰したらお知らせする
  自動（オート）湯沸かしと
  微妙な火力や時間調節して炊く
  自動（オート）炊飯で
  さらに便利に。（☞ 16､17ページ）

IH加熱のしくみ

**IH（電磁誘導加熱）で**
**なべ自体を発熱させます。**

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

# もくじ

## 確認と ご注意

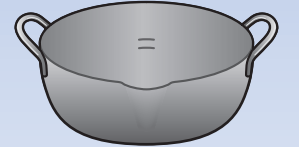


## 毎日の 使い方



## 長く 使うために

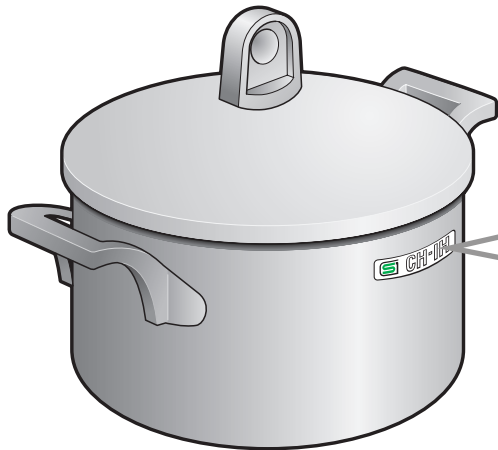
# 各部の名前

左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる タイマー付き。
沸かす 炊く
火力と時間を自動調節し
でき上がれば自動オフ。
3kW
たっぷりの湯を
早く沸かせます。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には使えません。
ラジエントヒーター
温める
●IHで使えないなべや
小さいなべが使えます。
●タイマー付き。
ご注意
●トップブレートが高温になります。
●ロースターや、自動調理
（湯沸かし・炊飯）とは、
同時に使えません。
右IHヒーター
【オールメタルIH】
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる タイマー付き。
●アルミ・銅なべが使えます。
ご注意
●アルミ・銅なべを使うときは、
トッププレートが高温になります。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時には使えません。
沸騰おまかせ光センサー
●自動調理用。
吸・排気パネル（2枚）
光るリング
●なべを置く位置、
使用中のヒーターが
一目でわかります。
高温注意ランプ
●トッププレートが熱く
なると各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなっても
点灯しない場合があります。
ロースター
焼き魚など
●両面焼き。
●焼き魚が自動で
焼ける自動（オート）
調理付き。
●タイマー付き。
付属品
IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物・いため物などには
使えません。
米計量カップ………1個
（180ml）
トッププレート
（ガラス製）
トップフレーム
ガラスタッチ
天面操作部
●なべの中を見ながら
火力調節できます。
凸マーク（☆4か所）●目の不自由な方のための、なべを中央に置く目安。
電源スイッチ
押すと、
操作部が開く
焼き網
受け皿
扉
●外して洗えます。
（☞30ページ）
取っ手
調理ランプ
●調理時に点灯。
通電ランプ
●電源が入ると点灯。
操作部
オールロック時に表示
揚げ物
左IHヒーター
ロースター
ラジエントヒーター
加熱ランプ
●各ヒーターが入ると点灯。
（☞14、16、17、24ページ）
揚げ物
右IHヒーター
いたずらや誤操作を
防ぎます
ラジエントロック
●ラジエントヒーターのみロック。
オールロック（チャイルドロック）
●すべての操作をロック。
■ロックするときや
解除するときは
電源スイッチを入れて
キーを3秒間押す。
●ヒーターを使用中はロック
できません。

# 使えるなべは？ 確認のしかた

## 新しく購入するとき

### ■ステンレスなべは

**マークを確認！**

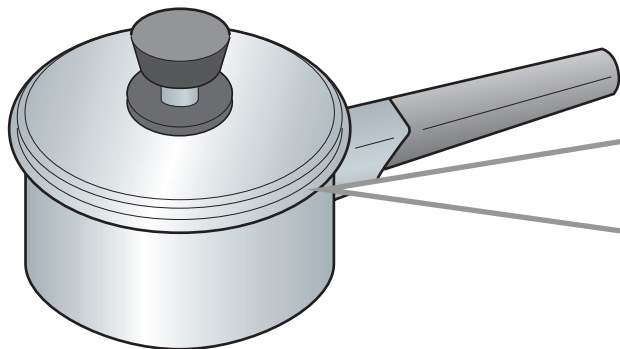
S CH·IH　S IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

➡**左・右IHヒーターで使えます**

または
**あっせんなべをお勧めします。**
（同梱のチラシをご覧ください）

ご注意

- 自動調理（湯沸かし・炊飯）には、必ず S CH·IH 　S IH 付きのなべを使う。
  - ■自動（オート）湯沸かし
    - 内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーが正しく検知できない場合があります。
  - ■自動（オート）炊飯
    - 底径18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上のなべ（多層なべなど）を使ってください。
    - ホーローなべは焦げ付きやすいので、お勧めできません。
    - ➡あっせんなべ（ビタクラフトニューマジックシール AD-KZ13R19など）をお勧めします。（2004年6月現在）

### ■アルミなべは

**形状・重さに制約があります！**

- なべの底径が15cm未満のもの、なべ底に約2mm以上の反り・脚があるもの、底が丸いものは使えません。
- 調理物と合わせて約700gに満たないものは、なべが動くことがあります。

➡詳しくは、9ページをご覧ください

## お手持ちのなべを確認するとき

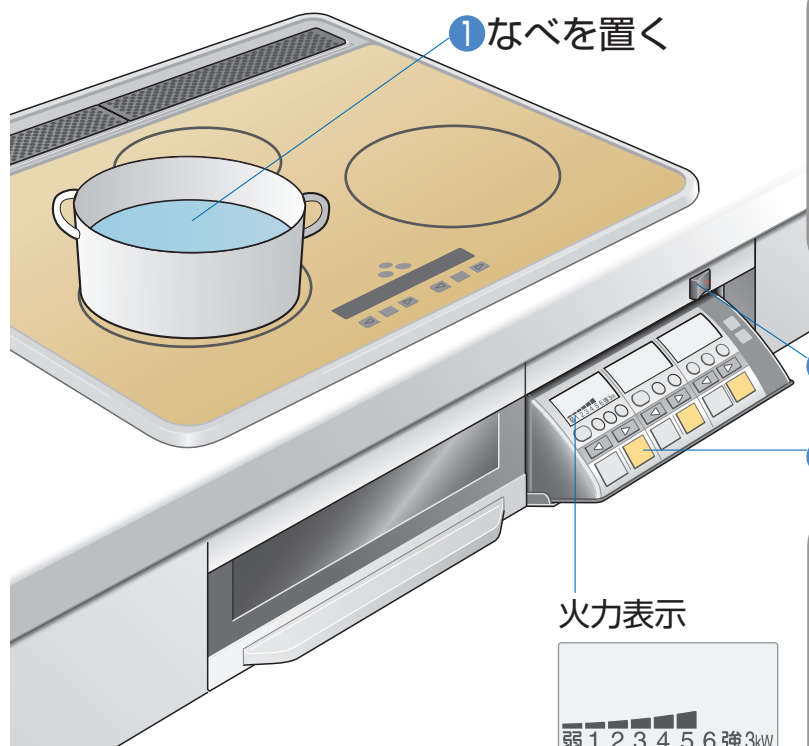
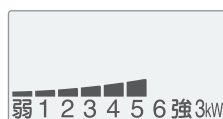
❶なべを置く

❷電源スイッチを入れる

❸切/入を押す

火力表示

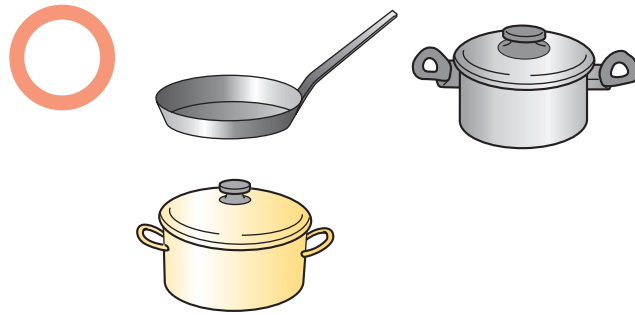
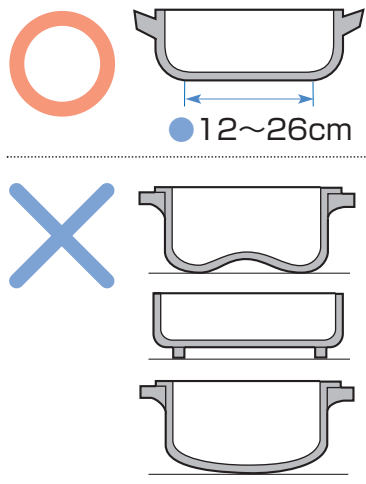
弱 1 2 3 4 5 6 強 3kW

なべに…

**水を入れて加熱してみる!**

使えるなべは

○ **火力表示が点灯**
（加熱スタート）
●確認したら切る。

使えないなべは

× **火力表示が点滅**
（1分後、表示が消え通電停止）

### ■確認手順

※形状・重さにより、火力が下がる場合があります

（☞ 9ページ）

# 使えるなべは？ 見分け方のポイント

■左・右IHヒーターで使えるなべ

**鉄 ホーロー ステンレス**

○

- ●有磁性ステンレス〈18-0〉
- ●ステンレス一層なべ〈18-8･18-10〉
  - ●底の厚さが0.8mmを超えると、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。
  - ➡右IHヒーターで使う。
- ●ステンレス多層なべ〈なべ底に磁石が付くもの〉

**底の形状**

○ ●12～26cm

- ●平らで、トッププレートに密着する

×

- ●約4mm以上の反り･脚がある、底が丸い
  - ●安全機能が正しく働きません。
  - ●加熱できないことがあります。
  - ●火力が弱くなります。
- ●底が薄過ぎる（反ることがあります）

■ラジエントヒーターでは

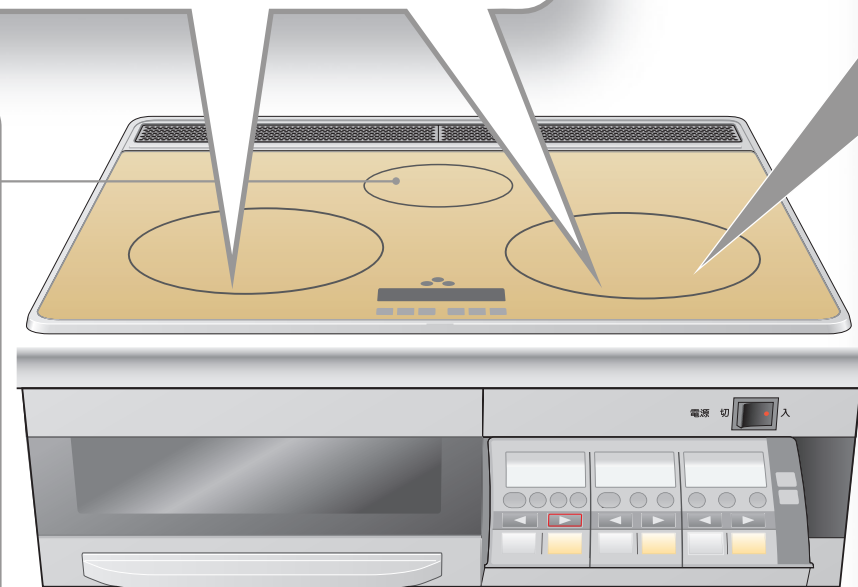
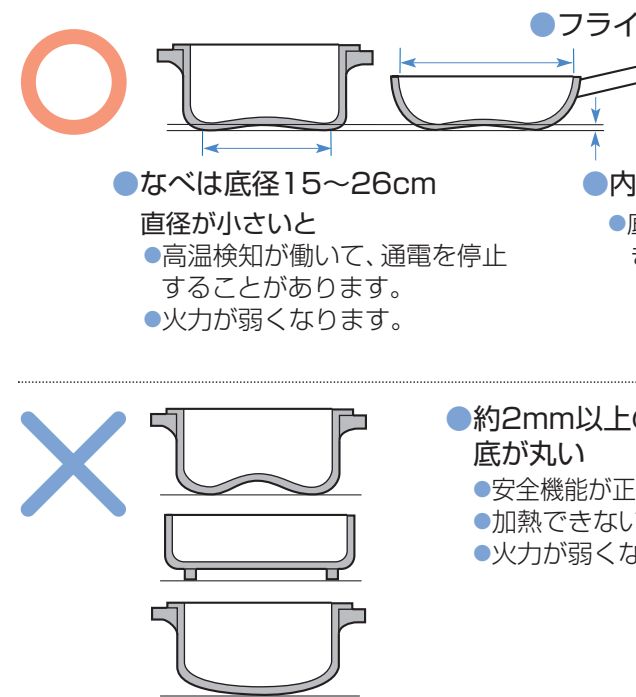
鉄･ホーロー･ステンレスのほか、IHでは使えない材質も使えます。

**耐熱ガラス･土なべ**

- ●脚付きの土なべは加熱できない
- ●魚焼器･網は使わない
  - ●調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。

IHでは使えない小さななべ（直径15cm未満）が使えます。

**ミルクパンなど**

- ●平らで底が厚手のもの。

ご注意

- ●土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていてもIHヒーターでは使わない
  - ●形状などによっては、本製品が故障します。
  - ●IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

ホーロー加工品について

- ●空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- ●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。（底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

■右IHヒーターで使えるなべ

**アルミ 多層なべ 銅**

○

圧力なべ　多層なべ〈アルミや銅を挟んでいるもの〉〈左IHヒーターで火力が弱くなるもの〉

両手なべ･片手なべ･やかん

- ●いためもの･空焼きは避ける（なべ底が変形しやすくなります）

フライパン・卵焼き器

- ●底が厚いアルミ鋳造品または、内側の反りが約2mm未満のもの

➡あっせんの「アルミフライパン」「アルミ卵焼き器」または、ティファール製（口径24cm以上）のフライパンなどをお勧めします。（2004年6月現在）

**底の形状**

○

- ●フライパンは口径24cm以上
  - ●口径が大きいものほど放熱するため、火力は弱くなります。
- ●なべは底径15～26cm
  - 直径が小さいと
  - ●高温検知が働いて、通電を停止することがあります。
  - ●火力が弱くなります。
- ●内側の反りは約2mm未満
  - ●底が薄いものは、平らでも、空焼きすると底が外側に反ります。（動いて火力が弱くなることがあります）

×

- ●約2mm以上の反り･脚がある、底が丸い
  - ●安全機能が正しく働きません。
  - ●加熱できないことがあります。
  - ●火力が弱くなります。

**重さ（目安）**

- ●調理物と合わせて約700g以上
  - ●軽いとなべが動くことがあります。

# 安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

| | |
|---|---|
|  警告「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。 |  「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。 |

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

| | |
|---|---|
|  してはいけない「禁止」内容です。 |  必ず実行していただく「強制」内容です。 |

発火、やけど けがなどを防ぐために…

## 警告

火災、やけど 爆発、感電などを 防ぐために…

### 揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- 左・右IHヒーターの「揚げ物 切/入」キーで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」か、あっせんの「感温天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g(0.56L)以上。
- 中央に置く。

### ラジエントヒーターや右IHヒーターでアルミなべを使うと高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。
  (高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意)
- ラジエントヒーターには、ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

### トッププレート(ガラス製)には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。
  (誤って加熱すると爆発します)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を与えない。
  ➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

### 電源スイッチ

- 使用後は必ず切る。

### IHクッキングヒーターは…

- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。➡ 修理は、お買い求め先にご相談を。

## 注意

### 揚げ物をするとき(発火・やけどに注意!)

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。
  (加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する。

- 他の機器(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない。
  (「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない。

### ロースター部(中の物が燃えないように注意!)

- 受け皿には、水を入れる。
- 使用後はお手入れする。(調理物・脂分を残さない)

- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

万一、発火したら…

❶電源スイッチを切る。

❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)

❸ご家庭のブレーカーを切る。

次のことは、しない

- ロースターの扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れることがあります)
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。(空気が入り、炎が大きくなります)

### 次の点もご注意ください

- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなどなべ以外の物は載せない。
  (破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります)
- なべを不安定な状態にしない。(落下すると、けが・やけどにつながります)
- 本体の前に物を置かない。(火災につながります)
- 使用中・使用後しばらくは、ロースターの扉など高温部に触れない。
  (やけどの原因になります)

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師にご相談ください。
  (本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

# 使用上のお願い

## IH ヒーターを使うとき（全般）

■トップレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない

●IHジャー炊飯器など。
（磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します）

■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない

●ラジオ・テレビ・補聴器など。
（雑音が入ります）

●カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。
（記録が消えたり、壊れます）

■吸・排気パネルの上に物を置かない

●フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。

●ロースター前面から煙が出たり、ロースターの取っ手が熱くなります。

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、すぐにふき取る

●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。（放置すると変色します）

■トップフレームをなべ底でこすったり、熱いなべを置かない

（傷付いたり、変色します）

■キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない

（排熱により、調味料・食品などが変質します）

■天面操作部に水などを付けたり、物を置かない

（天面操作キーが誤動作します）

■操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない

（煮汁が固まると、操作部が開かなくなります）

■空だきしたり、加熱し過ぎない

（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■なべの下に紙などを敷かない

（なべの熱で紙が焦げます）

■調理以外に使わない

■冷えてからお手入れする

●使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱いため触れない。

## 「3kW」を使うとき（左IHヒーター）

■いため物・焼き物には使わない

（火力が強過ぎて、なべ底が変形します）

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる

（火力が強過ぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない

（火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれます）

## （右IHヒーター）

■アルミ箔なべを加熱しない

●レトルトのグラタンなど水分の少ないもの。
（アルミ箔が溶けます）

## ロースターを使うとき

■高温部に注意する

●使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。

●たまった脂分を捨てるときは、脂にも注意する。

●調理後、扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなる。

■扉の引き出しは、ゆっくりと

●持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない。
（受け皿から水がこぼれます）

■受け皿には水以外を入れない

●グリル用小石など。
（発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

## いため物焼き物をするとき（左・右IHヒーター）

■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする（加熱し過ぎない）

●少量の油を強火で加熱すると、油の温度が急激に上がり、発火します。

●なべ底が薄いもの・反っているものは強火で加熱すると赤熱します。

## 揚げ物をするとき（左・右IHヒーター）

■油の飛び散りを少なくするために

●材料をきちんと下ごしらえする。
（☞ 22ページ）

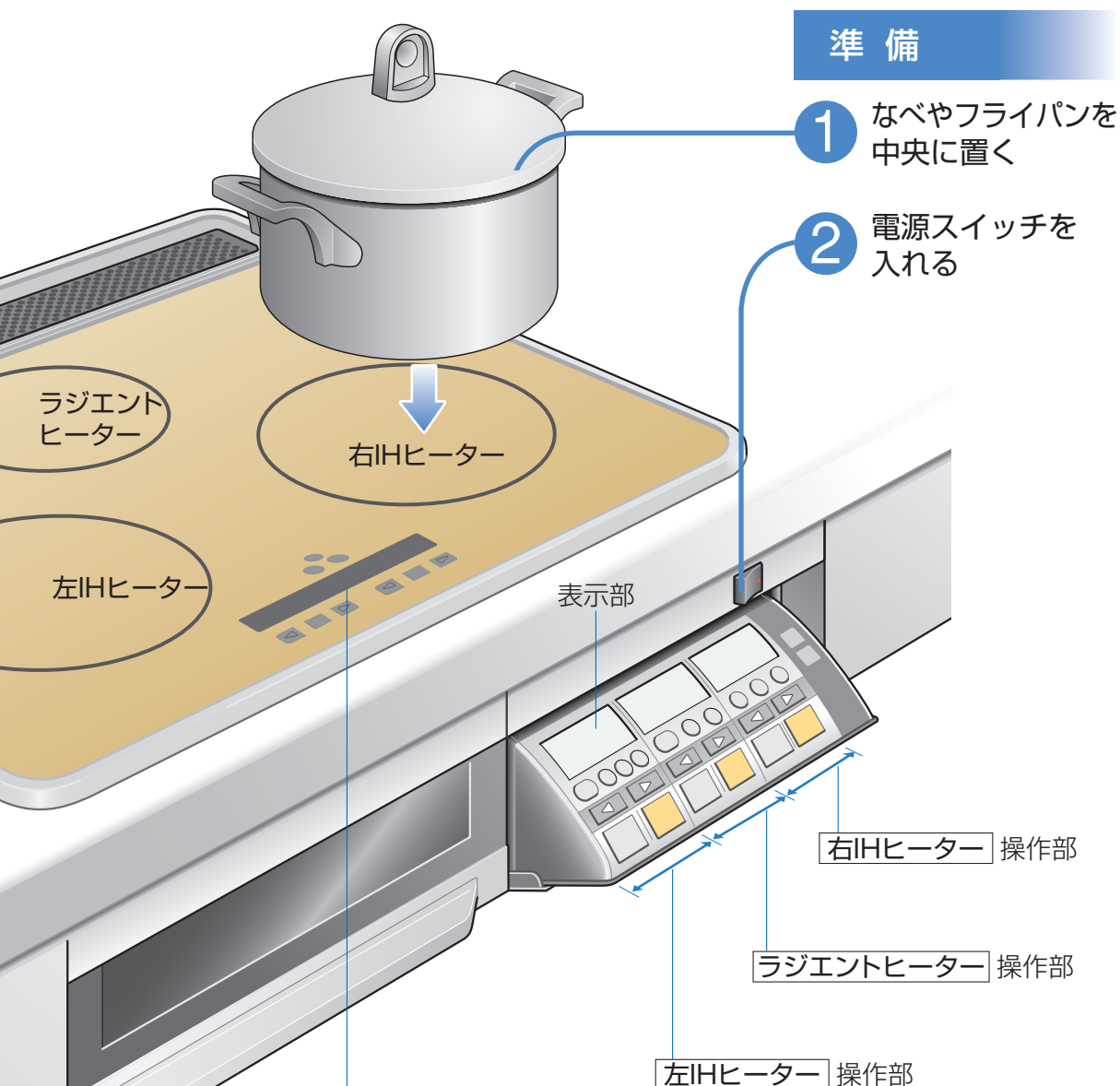
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。

●油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

## （左・右IHヒーター）

■なべのふたを伏せて置かない

（ヒーターが入ると、加熱されます）

■ビルトイン電気オーブンレンジ（NE-DB800・NE-DB801）を設置している方へ

●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなるので注意する。

# 基本の使い方

基本の使い方

# 湯の沸かし方

## 自動(オート)湯沸かし

●沸騰後は約5分保温し、自動的に切れます。

### 準 備

1. やかんやなべに水を入れ、中央に置く
   ●使えるなべは…(☞ 6ページ)
2. 電源スイッチを入れる

**水の量にご注意！**

●センサーが沸騰を検知できる水量は0.5L以上。

ふたをする

吹きこぼれるため
満水容量の60%までにする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
再度[切/入]を押して沸かしてください。
([保温]表示中は、ヒーターを切ってから[切/入]を押す)

### 操 作

**湯を沸かす** 左IHヒーター

湯沸かしを**選ぶ**
[自動]
1回押す

→ ヒーター**入**
[切/入]
ランプ点灯

→ 約4分(1L当たり) → 沸騰したらブザー(※)でお知らせ

→ 保温：約5分 → ブザーが鳴り自動で切れる

点滅

残り 保温 5分
点灯　1分刻みで減る

※やかんやなべの材質・厚さ・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に鳴ったり、沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。

■自動(オート)炊飯とまちがえたときは

●ヒーター「入」前は[取消]を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は[切/入]を押して、再操作する。

**お願い**

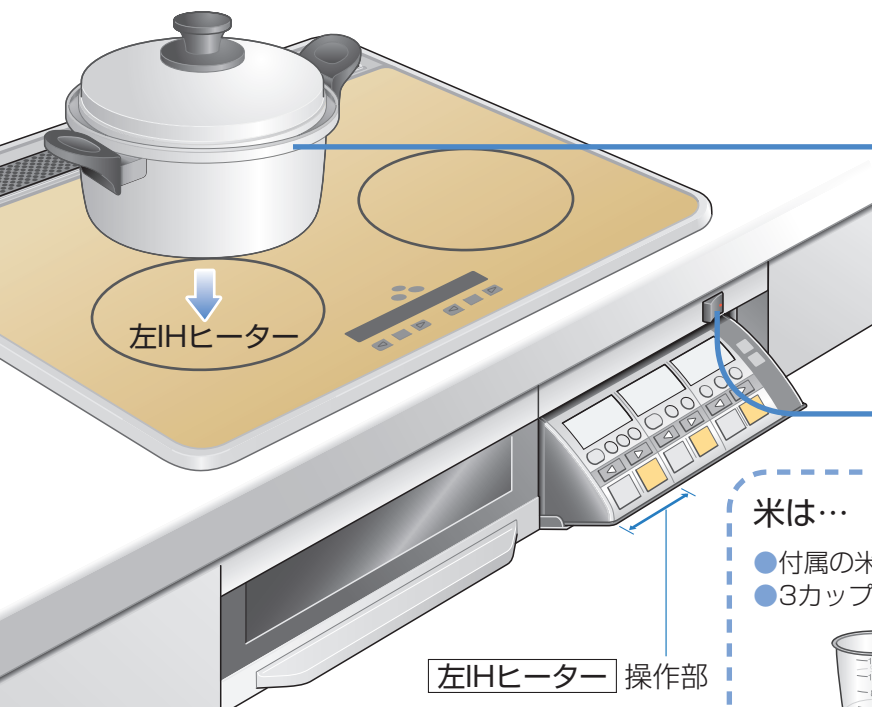
●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに沸かさない。
- ヒーター中央のセンサーが汚れたままで沸かさない。
- 水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
- ふたをしないで沸かしたり、湯沸かし中にやかんやなべを動かさない。
- 途中で水や湯を継ぎ足さない。
- 赤外線が出る調理機器(オーブントースターなど)を同時に使わない。または、本体の近くや本体に向けて置かない。(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります)

# ご飯の炊き方 自動(オート)炊飯

左IHヒーター

左IHヒーター 操作部

## 準 備

1. 米を量り、米をといで
ザルに上げ、充分に水を切る
なべに移して水加減し、
30分以上浸す
●詳しくは…(☞ 23ページ)
●使えるなべは…(☞ 6ページ)
2. なべを中央に置く
3. 電源スイッチを入れる

**米は…**

●付属の米計量カップで量る。
●3カップまで炊ける。

すりきりで量る

180ml

**水量は…**

| 白米 | 水量 |
|---|---|
| 1カップ | 200ml |
| 2カップ | 400ml |
| 3カップ | 550ml |

## 操 作

■カップ数をまちがえたときは

●ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は 切/入 を押して、再操作する。(5分以上たっていたら、自動では炊けません。☞ 37ページ)

■自動(オート)湯沸かしとまちがえたときは

●ご飯がうまく炊けず、やり直しもできません。 の点滅を確認して炊いてください。

**お願い**

●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに炊かない。
- ヒーター中央のセンサーが汚れたままで炊かない。
- 炊飯中は、ふたを開けたりなべを動かしたりしない。
- 赤外線が出る調理機器(オーブントースターなど)を同時に使わない。または、本体の近くや本体に向けて置かない。

**お知らせ** ●炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。

# IH調理のコツ　火力調節の目安

**一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。**
**様子を見ながら火力を調節してください。**

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡ステンレス一層なべ(18-8、18-10)➡多層なべ➡アルミ・銅の順で弱くなります。
■アルミ・銅は、鉄・ステンレスよりも火力「強」が約10%弱くなります。
時間を長めにしてください。

※消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

## 調理別のポイント

### ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
**左IHの3kWが便利**

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

| メニュー例 | 沸騰まで | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| スパゲティ | 火力 3kW | 火力 4〜5 めんを入れてゆでる 8〜10分（めんにより調節） |
| 葉菜 | | 火力 強 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す |
| ゆで豚 | | 火力 2 アクを取りじっくりゆでる 40〜50分 |
| 根菜 | 火力 強（材料は水から入れる） | 火力 4〜5 やわらかくなるまでゆでる |

### 煮る

**8段階の細かい火力を上手に使い分け**

●煮立てるとき
➡火力 6〜強
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

焦げ付かないように
**時々かき混ぜる**

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。
●突沸現象（☞15ページ）にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

| メニュー例 | 火力調節の目安 | |
|---|---|---|
| 煮魚 | 煮汁を煮立てる 火力 6 | 魚を入れて煮る 火力 2〜3 10〜15分 |
| おでん | 材料を煮立てる 火力 6 | じっくり煮込む 火力 2 2〜3時間 |
| ポトフ | 豚肉をゆでてアクを取る 火力 強 | 豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 約1時間 ➡ 野菜を加えて煮立てる 火力 強 ➡ 野菜がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 30〜40分 |

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」（☞34ページ）が働いて途中で切れることがありません。

■IHヒーターより火力が弱いラジエントヒーターは、少量の調理に便利です
●火力調節は、弱（340W）・中（490W）・強（1,250W）の3段階。
●IHで使えない小さななべで牛乳・みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。

# IH調理のコツ 調理別のポイント

## いためる

火力が強いので
すぐに高温になります

**予熱は火力4～6
1～2分で充分**

（油が少ないときは
さらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形・調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

フライ返しなどで

**材料全体を返しながらいためる**

●材料がフライパンの底に留まると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを

**浮かしたり
IHヒーターから
ずらす**

●一度に多くの量をいためないように。
※アルミフライパンは揺すると火力が下がることがあります。

〈いため物〉

| メニュー例 | 予熱 | 火力調節の目安 | | |
|---|---|---|---|---|
| 野菜いため | 火力 6 | 材料をいためる<br>火力 6 | | |
| 炒飯 | 火力 5 | 卵・焼豚などご飯以外の材料をいためる<br>火力 5 | | ご飯を加えていためる<br>➡火力 6 |
| チンジャオロース | 火力 5 | 香味野菜をいため油に香りを付ける<br>火力 5 | 材料を入れていためる<br>➡火力 6 | 調味料を入れてからませる<br>➡火力 5 |
| マーボー豆腐 | 火力 5～6 | 香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる<br>火力 5～6 | 豆腐を加えて煮立てる<br>➡火力 6 | 水溶きかたくり粉でとろみを付ける<br>➡火力 4 |

〈いため煮〉

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

| メニュー例 | 予熱 | 火力調節の目安 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 肉じゃが | 火力 4～5 | 材料をいため合わせる<br>火力 4～5 | 水を入れて煮立てる<br>➡火力 5 | やわらかくなるまで煮込む<br>➡火力 2～3（タイマー）25～30分 | |
| カレー | 火力 5～6 | 材料をいため合わせる<br>火力 5～6 | 水を入れて煮立てる<br>➡火力 強 | やわらかくなるまで煮込む<br>➡火力 2～3 | ルウを入れてとろみを付ける（ときどきかき混ぜる）<br>➡火力 1～2 |

焼く

火力が強いので
すぐに高温になります

## 予熱は
## 1～2分で充分

（油が少ないときは弱めの火力で）

●材料の準備･段取りを整えてから予熱する。

●油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※予熱が長過ぎると、なべの変形･調理物の焦げ付きや、温度過昇防止が働いて火力が低下する原因になります。

| メニュー例 | 予熱 | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| ステーキ | 火力 6～強 | 片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度）<br>火力 6～強 |
| ハンバーグ（たねを焼く） | 火力 4～5 | 片面に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 2～3 |
| ぎょうざ | 火力 4～5 | 皮に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 火力 4 |
| 焼きおにぎり | 火力 3 | 火力 3 しょうゆを塗り、2～3回裏返して様子を見ながら焼く |
| おもち | 火力 3 | 火力 3～4 ふたをして、ときどき様子を見ながら焼く |

●焼きおにぎり・おもちは、フライパンで焼くことができます。

## 卵料理のコツ

### ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

●火力 3～4 で予熱して焼く。
（アルミ卵焼き器は予熱時間を1～2分長めに）
多めの油を入れて充分になじませる。
（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

### 卵焼き

**余分な油をふき取って、適温を確認**

●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっ付きます）

**焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす**

※アルミ卵焼き器はずらすと火力が下がることがあります。

**薄焼き卵は余熱を利用**

❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

### オムレツ

**油を切り、バターを加えて溶かす**

●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

**卵を一気に流し込み、全体を混ぜる**

●円を描くように大きく素早く。

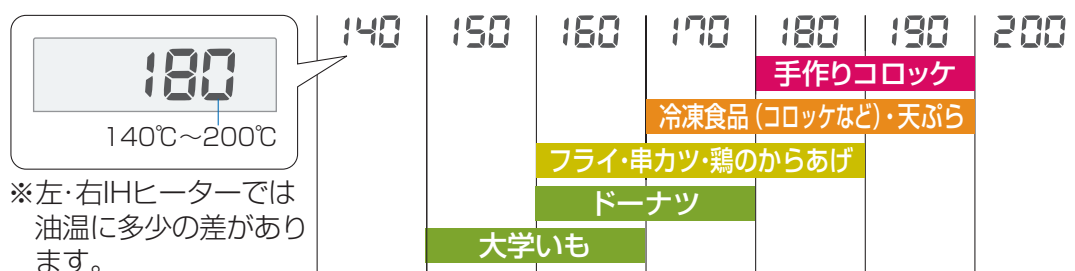
**形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む**

●フライ返しを使うとたたみやすい。

# IH調理のコツ　調理別のポイント

## 揚げる

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ･油800gの場合）

※左･右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

### 温度調節を正しく機能させるために

**必ず付属の天ぷらなべで**

（または、あっせんの感温天ぷらなべで）

**油は800gが基本**

500g未満の油では調理しない。（少ないと発火の原因に）

- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底･トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

### 揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

**切り目などを入れる**

〈えび〉
尾の先を切る。
〈ししとう〉
縦に切り込みを。
〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を。
〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

**水分をふき取る**

魚介類･しいたけ･ピーマンなどの野菜。

**ドーナツなどの生地は**

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

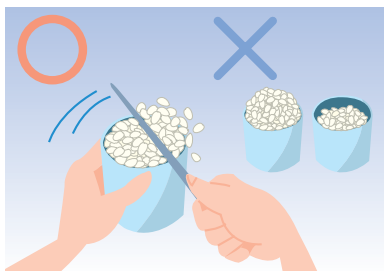
■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
- ゆで卵（うずらなど）

なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ご飯を
# 炊く

## 米と水は正確に量る

●付属の米計量カップを使い、はしなどで、すりきる。
（市販の計量カップ（200ml）を使わない）

■計量の目安

| 白米・胚芽精米 | 水 |
|---|---|
| 1カップ（約150g） | 200ml |
| 2カップ（約300g） | 400ml |
| 3カップ（約450g） | 550ml |

| 無洗米 | 水 |
|---|---|
| 1カップ（約155g） | 230ml |
| 2カップ（約310g） | 450ml |
| 3カップ（約465g） | 630ml |

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりする。
（増減する量は10%までに）

米をといだら
## ザルに上げて充分に水切りを

●ザルに上げたまま放置しない。
（米が割れてべちゃつくため）

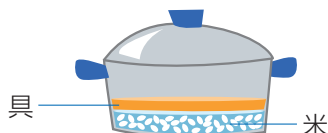
水加減のあと
## 30分以上浸し水を含ませる
（冬場は1時間以上）

●湯を使わない。
（ご飯に芯が残るため）
●pH9以上のアルカリ水を使わない。
（ご飯が、べちゃつくため）
●無洗米は、水となじみにくいので、軽くかき混ぜてから浸す。

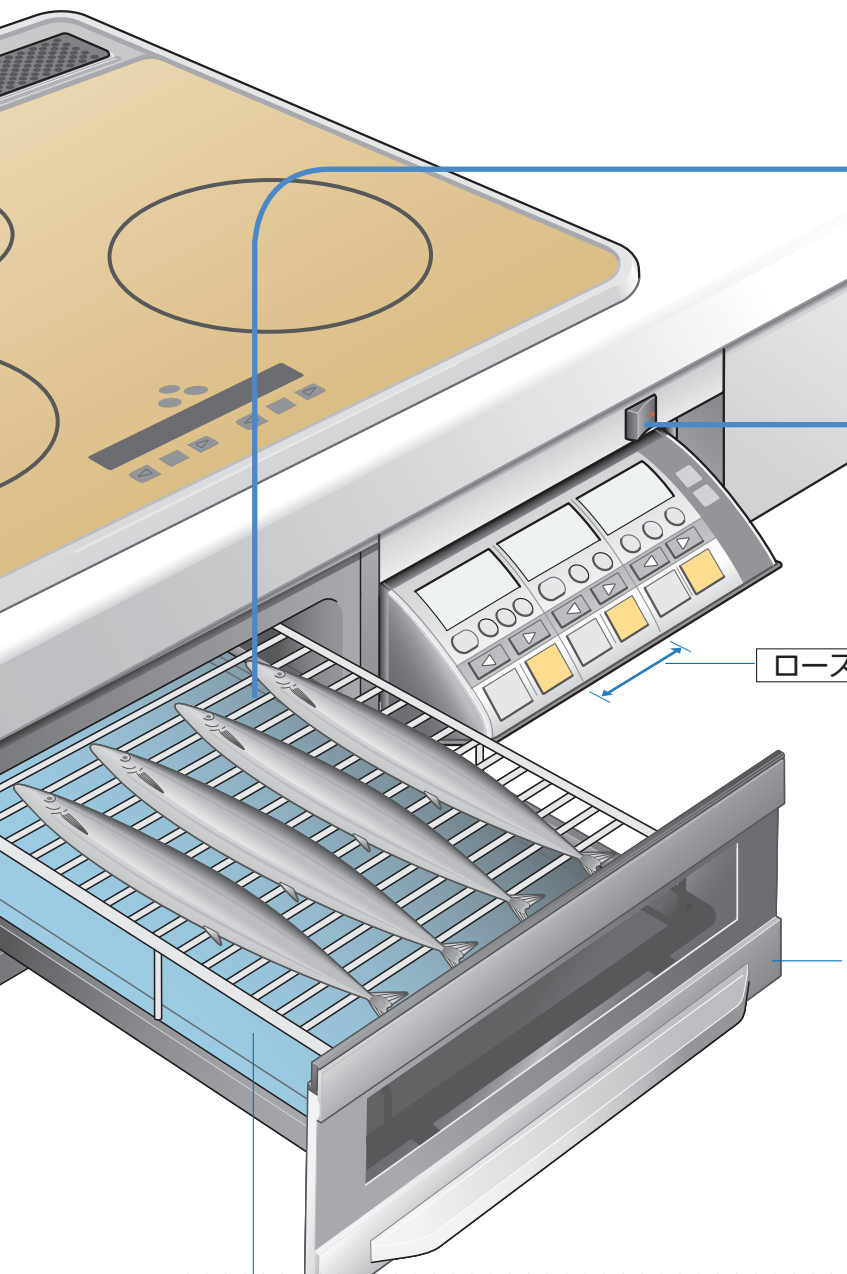
炊飯終了の
ブザーが鳴ったら
## すぐにほぐして水分を逃がす

●ふたが開かないときは火力［4～5］で少し加熱する。

## こんなときは

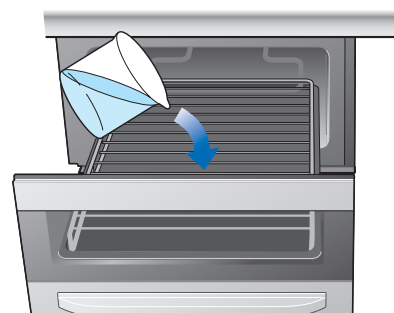
■炊き込みご飯を炊くとき
●水量…調味料の分量だけ減らす
（米は水だけで浸す）
●具……米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる

■ご飯のこびりつきが気になるとき
●残り10分でヒーターを切り、ぬれたふきんの上に置いて余熱で蒸らす。

# ロースターの使い方

## 準 備

1. 焼き網を載せ水を入れる
2. 調理物を載せ扉を奥まで確実に閉める
3. 電源スイッチを入れる

### 受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

- 水を入れずに使うと…
  - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
  - ロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
  - 「自動」でうまく焼けません。
- 続けて焼くときも、たまった脂分を捨てて水を入れる。

**お願い**

- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。



## 操 作

### 自動で焼くとき(焼き魚)

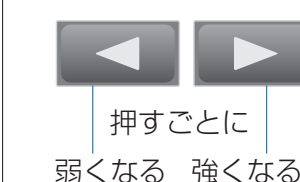
メニューを**選ぶ** [自動] → ヒーター**入** [切/入] ランプ点灯 → 焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

- 押すごとに…
  生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き

  (表示:▸生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き 弱 中 強)
- メニューと焼き加減の目安は…(☞ 26ページ)

■焼き加減を調節するとき

[◀] [▶] 押すごとに 弱くなる 強くなる

(表示:▸生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き 弱 中 強)

(表示:残り 19分 ▸生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き 弱 中 強)(点滅) (表示:13分 弱 中)(時間が確定すると点灯) 1分刻みで減る。

### 手動で焼くとき(焼きとり、焼きなすなど)

ヒーター**入** [切/入] ランプ点灯(火力「強」でスタート) → 火力**調節** [◀] [▶] 押すごとに 弱くなる 強くなる → ヒーター**切** [切/入] ランプ消える

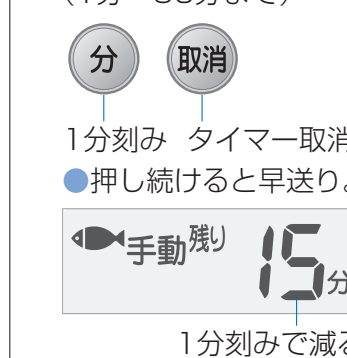
(表示:手動 弱 中 強)

- 火力の目安は…(☞ 26ページ)

■タイマーを使うとき(1分~30分まで)

[分] 1分刻み [取消] タイマー取消

- 押し続けると早送り。

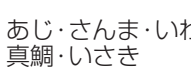
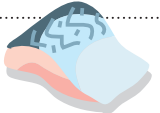
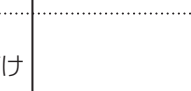
(表示:手動 残り 15分) 1分刻みで減る

→ 時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

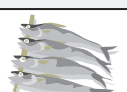
■自動メニューを選びまちがえたときは

- ヒーター「入」前は [取消] を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は [切/入] を押して、再操作する。
  ※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは

[切/入] で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。

- 切り忘れ防止機能やロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

**お知らせ**

- 使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が煙やにおいとなって出ることがあります。
- ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

# ロースター調理のコツ（焼き加減・火力の目安）

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

**自動**

| 焼き加減 ／ メニュー | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|
| ▶生・姿焼き | 小あじ<br>はたはた<br>（小さめ、脂ののっているもの）◀ 生　魚 | あじ・さんま・いわし<br>真鯛・いさき<br>生　魚 | あじ（250g以上）<br>鯛（400g以上）<br>ひらあじ・甘鯛<br>▶（大きめ、水分の多いもの） |
| | 塩さんま<br>塩蔵品 | | |
| ▶切身/干物 | | 塩さば<br>塩鮭<br>一塩ものの切り身 | 生さば<br>生鮭<br>生の切り身 |
| | ししゃも<br>さんまの開き<br>（小さめ、薄め、よく乾燥したもの）◀ 干物 | 開き（あじ・ほっけ）<br>かれい一夜干し<br>干物 | |
| ▶つけ焼き | 手作りの<br>みりんづけ<br>（味の濃い、つけ時間の長いもの）◀ つけ焼き | ぶりのつけ焼き<br>さわらや鯛のみそづけ<br>しょうゆづけ<br>つけ焼き | |

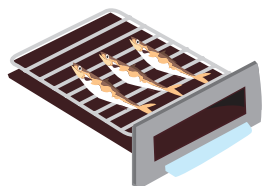
■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

**手動**

| 火　力 | 弱（約980W） | 中（約1260W） | 強（約1550W） |
|---|---|---|---|
| 自動で焼けないもの（貝類 鶏肉 野菜など） | みりん干し | | うるめいわし<br>丸干し |
| | 市販のみりんづけ | | さざえのつぼ焼き<br>いかの姿焼き<br>いか・貝など |
| | ももつけ焼き<br>鶏　肉 | 焼きとり<br>もも塩焼き<br>鶏　肉 | 焼きなす<br>焼きいも<br>野菜 |
| | | | 焼きおにぎり |

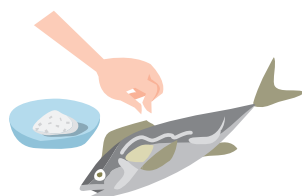
# 調理のポイント

## 自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
**尾を手前に寄せる**

こびりつき防止に
**焼き網にサラダ油を塗る**

- 厚みのある魚、貝類、野菜などは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たるものは焼かない。

## 自動

焦げ過ぎや型くずれ防止に
**姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする**

火の通りをよくするために
**切り身は皮に切り目を入れる**

尾が反らないように
**干物は皮面を下にする**

焦げやすいので
**つけ焼きはたれをふき取る**

〈基本のたれ〉
- しょうゆ………大さじ4
- みりん…………大さじ3
- 酒………………大さじ1
- 砂糖……………大さじ2

**みそづけは、みそを洗い流してふく**

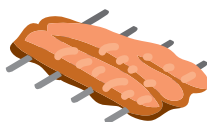
■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

| | | | |
|---|---|---|---|
| さんま塩焼き（1～4尾） | 15～20分 | あじ開き（1～2枚） | 9～13分 |
| 甘塩鮭（1～4切） | 9～13分 | ぶりつけ焼き（1～4切） | 11～13分 |

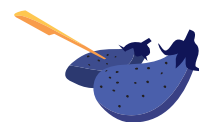
## 手動

加熱すると反るので
**いかは切り目を入れる**

- 大きいものは切り分ける。

**あなごなどは串を刺す**

皮付きの鶏もも肉は
**皮に穴を開ける**

- 皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
**なすは表面に穴を開ける**

焼きおにぎりは4～5分たったら
**ハケでしょうゆを塗る**

■火力と焼き時間の目安　　タイマーが便利

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| みりん干し（小6枚） | 火力 弱 | 4～8分 | 焼きとり（6本） | 火力 中 | 12～15分 |
| みりん干し（中2枚） | 火力 弱 | 6～8分 | もも肉つけ焼き（2枚） | 火力 弱 | 16～18分 |
| うるめいわし丸干し（8～10尾） | 火力 強 | 6～8分 | もも肉塩焼き（2枚） | 火力 中 | 16～20分 |
| | | | 焼きなす（3本） | 火力 強 | 15～20分 |
| いか姿焼き（2はい） | 火力 強 | 8～10分 | 焼きいも（3本） | 火力 強 | 20～25分 |
| さざえつぼ焼き（5個） | 火力 強 | 10～12分 | 焼きおにぎり（4個） | 火力 強 | 10～15分 |

# お手入れ トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

## トッププレート
（天面操作部も同様にお手入れする）

軽い汚れ

**絞ったふきんで、ふき取る**

油汚れ

**台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**

●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ

**クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る**

■それでも取れないときは(別売品)

広い面積の汚れ

品名：スーパーボンナミIHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061(2本セット)
希望小売価格：1,995円(税抜1,900円)

部分汚れ

品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」（消しゴムタイプ）
品番：AKZ-C1
希望小売価格：945円(税抜900円)
使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。（2004年6月現在）
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

**きれいにお使いいただくために 毎日必ずお手入れを…**
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

## トップフレーム

**調味料が付いたとき、すぐにふき取る**
（放置すると、汚れが残ります）

アドバイス

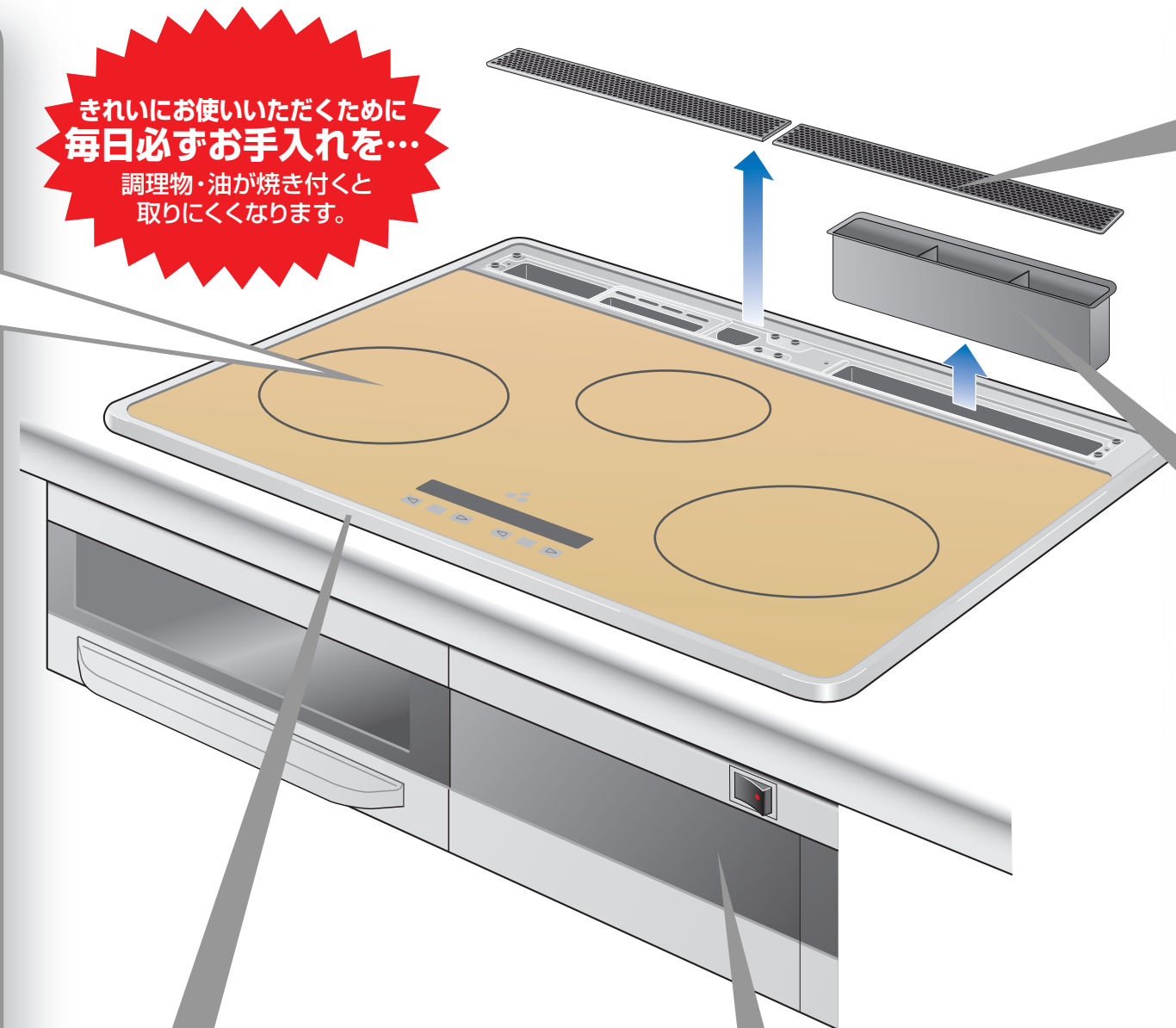
**なべ底の汚れも取り除く**

●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

## 本体正面

**台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**
（放置すると、汚れが残ります）

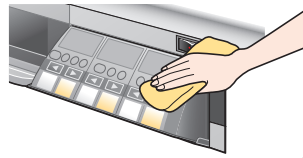
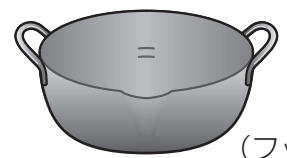
## 操作部

**乾いた、やわらかい布でふき取る**

## 吸・排気パネル

**台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**
（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●汚れて目詰まりしたまま使わない。（フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します）
●たわし・磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●変形させない。

## 吸気口

**台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**

## 天ぷらなべ（付属品）

（フッ素樹脂加工）

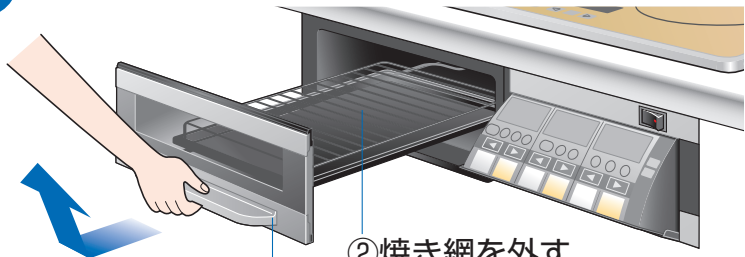
1. **台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う**
   ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。（フッ素樹脂がはがれます）

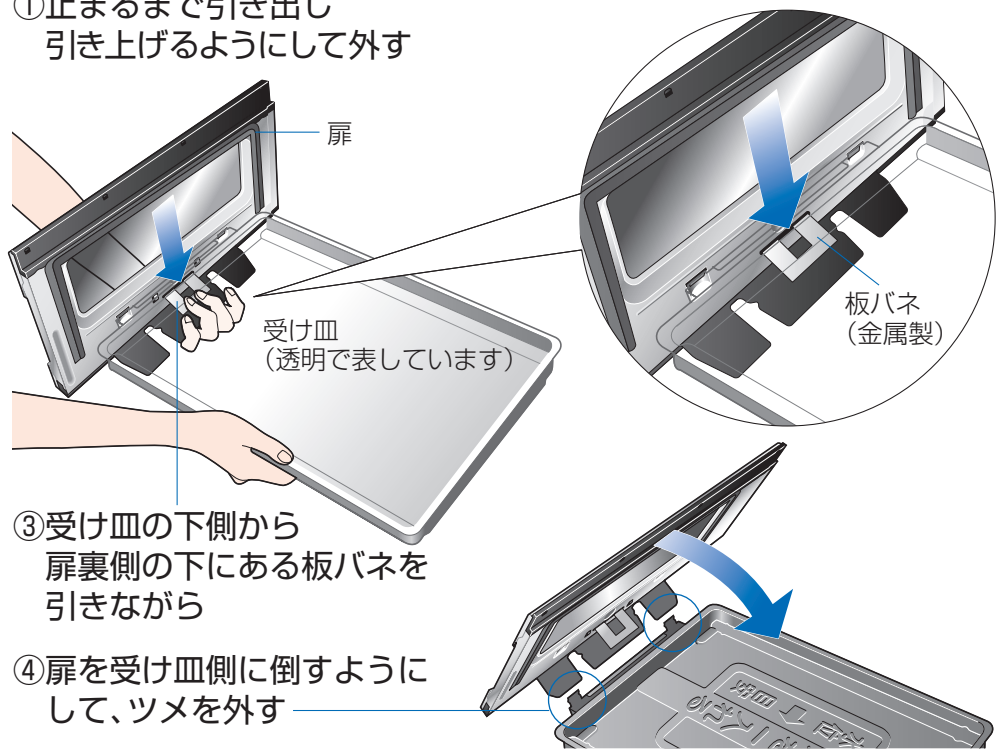
   **なべ底の汚れも取り除く**
   ●汚れがこびり付いたまま使わない。（油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します）

2. さび防止のため **水分をふき取り、食用油を塗る**
   ●水分が付いたまま放置しない。（さびます）

# お手入れ ロースター

**焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…**
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

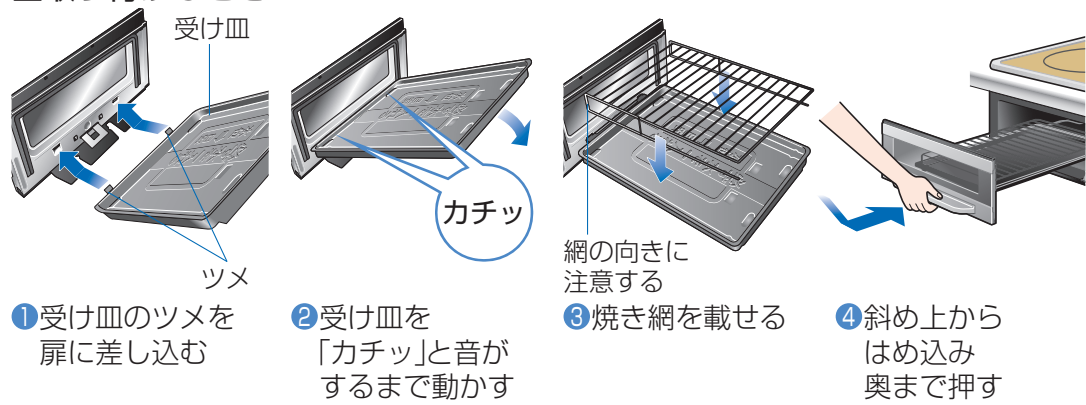
## ロースター部（扉 受け皿 焼き網）

### 1 扉・受け皿・焼き網を外す

アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

③受け皿の下側から扉裏側の下にある板バネを引きながら

④扉を受け皿側に倒すようにして、ツメを外す

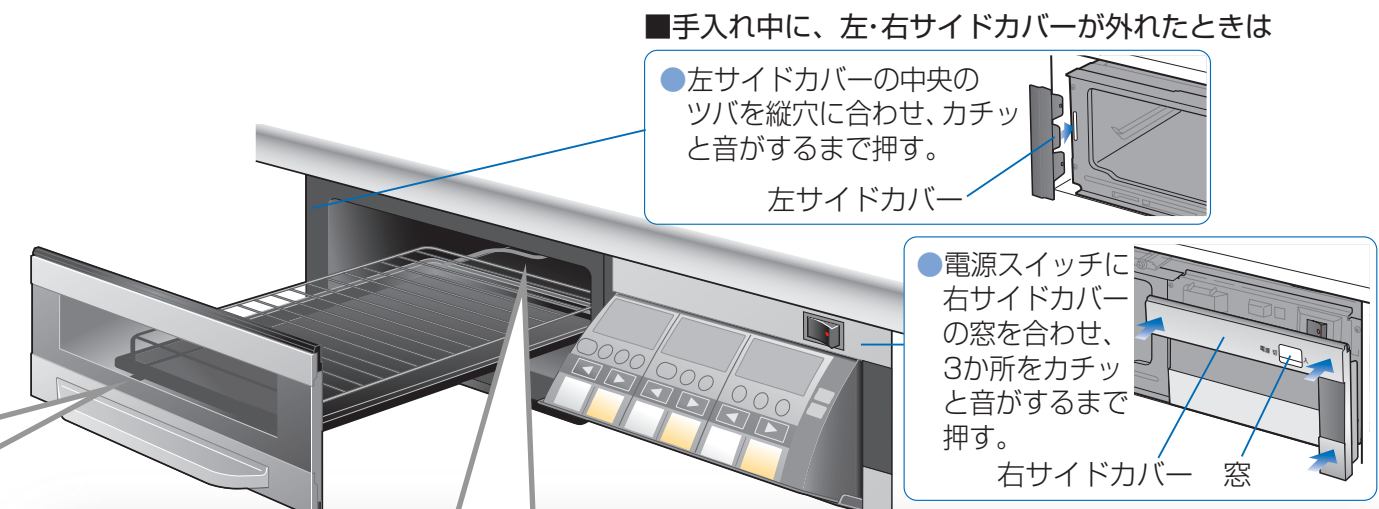
### 2 台所用洗剤（中性）を薄めてスポンジで洗う

●たわし·磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。（パッキン·樹脂部が変形します）

■取り付けるとき

❶受け皿のツメを扉に差し込む

❷受け皿を「カチッ」と音がするまで動かす

❸焼き網を載せる

❹斜め上から はめ込み 奥まで押す

■手入れ中に、左·右サイドカバーが外れたときは

●左サイドカバーの中央のツバを縦穴に合わせ、カチッと音がするまで押す。
左サイドカバー

●電源スイッチに右サイドカバーの窓を合わせ、3か所をカチッと音がするまで押す。
右サイドカバー　窓

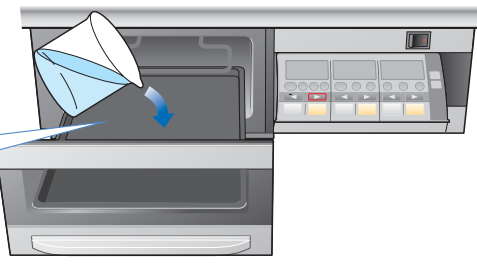
## 庫内

庫内の両側面·奥面は、セルフクリーニングコートが施されています。

### 5～6回使用のたびに、空焼きをする

●空焼きすることで、調理物から飛び散った脂を水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを抑えます。

**1 ロースター部を取り出し底面の油汚れをふき取る**

**2 ロースター部を取り付け水（約200ml）を入れる**

焼き網は外す

**3 手動の火力「強」で約20分空焼きする**

●水を入れないと、ロースター受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
●焼き網を載せたまま空焼きすると、フッ素樹脂を傷めます。

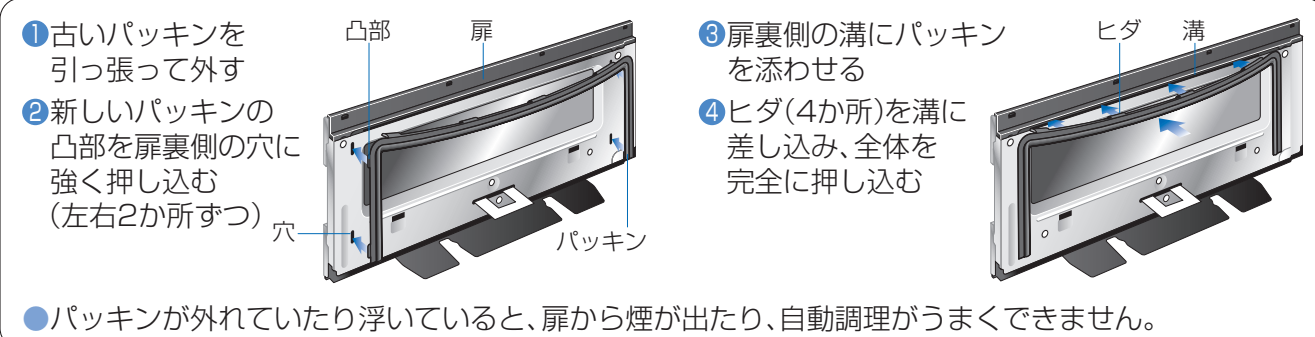
## 部品の交換

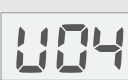
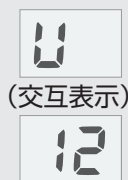
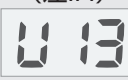
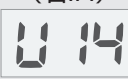
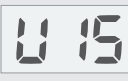
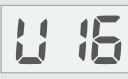
お買い求め先にご相談ください。

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| パッキン（消耗部品） | AZE99-307 | 1,050円（税抜1,000円） |
| 焼き網　（消耗部品） | AZC83-224 | 1,785円（税抜1,700円） |
| 天ぷらなべ | KZ-JJ112-307 | 2,100円（税抜2,000円） |

※2004年6月現在

■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む（左右2か所ずつ）

凸部　扉　穴　パッキン

❸扉裏側の溝にパッキンを添わせる
❹ヒダ（4か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

●パッキンが外れていたり浮いていると、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

お手入れ

# 次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

| 表　示 | 原　因 | 直し方 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| U04 | **フィルター**(吸・排気パネル)**目詰まり検知**<br>●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。 | ●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。 | – |
| | | ●吸・排気パネルを手入れする。<br>(自動的に加熱を始めます) | 29 |

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

| 表　示 | 原　因 | 直し方 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
|  | **ロースター受け皿高温検知**<br>●ロースター受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。 | <br>●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水(約200ml)を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。 | 24 |
| | ●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。 | ●切/入でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。 | |
| <br>U<br>(交互表示)<br>12 | **ロースター異常高温検知**<br>●ロースター庫内の発火などで温度が異常に上がった。 | ❶すぐに電源スイッチを切る。<br>❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。<br>❸ブレーカーを切る。<br>●炎が消えるまで扉を開けない。 | 11 |
| (左IH)<br>U 13<br>(右IH)<br><br>U 14 | **空焼き自動OFF**<br>●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。<br>※なべの種類により、停止までの時間が異なります。<br>※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。 | ●なべに調理物を入れて再度キー操作する。 | – |
| U 15<br>または<br>表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる | **揚げ物そりなべ検知**<br>●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。 | ●底が反ったり、変形していないなべを使う。 | 22 |
| | ●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。 | ●異物や汚れを取り除く。 | 28 |
| | ●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | ●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 | 22 |
| | ●熱い油を使って予熱した。 | ●常温の油を使って予熱する。 | |
| | ●予熱を始めてから、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をした。 | ●再度、温度設定し直す。 | |
| | ●揚げ物 切/入で煮炊き・湯沸かしをしたり、アルミなべを加熱すると、表示することがあります。 | | – |
| U 16 | **天面操作部自動OFF**<br>●天面操作部に水や物が付いて約3秒以上たった。 | ❶水や物を取り除く。<br>(U 16 が消える)<br>❷本体操作部でヒーターを入れる。<br>(天面に火力が表示され、再び操作できる) | 14 |
| | ●天面操作キーに約3秒以上触れていても表示します。 | | – |

●次の方法で直し、切/入キーで表示を消す。

| 表示 | 原因 | 直し方 | 参照ページ |
| --- | --- | --- | --- |
| U 19 | **左IHトッププレート高温検知**<br>●トッププレートが熱いときに自動調理（湯沸かし･炊飯）をした。 | ●トッププレートが冷えてから、自動調理をする。 | 16<br>17 |
| | ●内側がフッ素樹脂加工されたなべで湯沸かしすると、表示することがあります。<br>●自動炊飯するのに湯沸かしで加熱すると、表示することがあります。（ご飯がうまく炊けません）<br>●自動調理（湯沸かし･炊飯）で空だきすると、表示することがあります。 | | − |
| U20 | **左IHセンサー異常検知**<br>●左IHヒーター中央（センサー）が汚れた。<br>●深なべで多量の湯沸かしをした。 | ●汚れを取り除く。<br>●湯沸かしの水量を減らす。（目安は3.5L以下） | 16<br>17 |
| U21 | **左IH湯沸かし異常検知**<br>●自動湯沸かし中に、調理機器（オーブントースターなど）の赤外線を受けて、センサーが正しく検知できなかった場合に表示します。（湯量が減っていることがあります） | ●自動湯沸かし中は、赤外線が出る調理機器を同時に使わない。<br>●同時に使う場合は、調理機器をIH本体の近くや本体に向けて置かない。 | 16<br>17 |
| | ●キッチンのドア･窓からの直射日光を受けても表示することがあります。 | | − |
| U31<br>アルミ･銅なべを加熱すると表示 | **右IHヒーター高温検知**<br>●なべ底の直径が15cm未満。 | ●直径15～26cmのなべを使う。 | 9 |
| | ●なべ底に反りがあったり、変形している。 | ●底が反ったり、変形していないなべを使う。 | |
| | ●なべ底に異物や汚れがこびり付いている。 | ●異物や汚れを取り除く。 | 28 |
| | ●なべがヒーターの中央からずれている。 | ●なべをヒーターの中央に置く。 | 14 |
| | （処置をしないで放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります。） | | |
| <br>IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯 | **なべなし自動OFF**<br>●なべを置いていない。<br>●使用中に、なべを外した。 | ●なべを置く。 | 14<br>16<br>17 |
| | ●なべがヒーターの中央から大きくずれている。 | ●なべをヒーターの中央に置く。 | |
| | ●使えないなべを使っている。 | ●IHヒーターで使えるなべを使う。 | 6 |

■以上の処置で直らないときや H が出たときは…

| 表示 | 原因 | 直し方 |
| --- | --- | --- |
| H | <br>H01 H02 H11 H12 H14<br>H15 H20 H31 H32 H33<br>H34 H35 H36 H37<br>（H と数字が交互表示）<br>H/03 H/04 H/05 H/13 H/16 H/17 H/18 | ●電源スイッチを「切」→「入」してみる。<br>●**表示が消えない場合は故障です**<br>➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。 |

# 故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

| こんなときは | 原因 | 直し方 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| IHヒーターが入らない | ●電源スイッチを入れていない。 | ●電源スイッチを入れる。 | 5 |
| | ●オールロックしている。 | ●ロック解除する。 | |
| ラジエントヒーターまたはロースターが入らない | ●ラジエントロックしている。 | ●ロック解除する。 | 5 |
| | ●ラジエントヒーターとロースターは、同時に使えません。（キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません） | | 5 |
| ラジエントヒーターまたは自動調理（湯沸かし・炊飯）が入らない | ●ラジエントヒーターと自動調理（湯沸かし・炊飯）は、同時に使えません。（キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません） | | 5 |
| 揚げ物が入らない | ●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。（キーを押してもブザーが鳴り、受け付けません） | | 5 |
| 使用中にヒーターが切れていた | **切り忘れ防止機能**<br>●キー操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。<br>●IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分<br>●ロースター…約30分 | ●再度、キー操作する。<br>※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。 | － |

■天面操作の動作や表示がおかしい

| こんなときは | 原因 | 直し方 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 天面操作できない | ●揚げ物・自動調理（湯沸かし・炊飯）・タイマー・3kW操作はできません。 | | 14 |
| | ●指サック・傷テープをしていると、操作できないことがあります。 | | － |
| | ●片方の手でなべの取っ手を持っていると、操作できないことがあります。 | | |
| 天面操作部の表示が消える | ●火力数字点灯中に、加熱しないまま3分以上たった。 | ●本体操作部で操作する。（天面に火力が表示され再び操作できる） | 14 |
| | ●本体操作部で、揚げ物のキー操作をすると操作した側の天面操作表示が消え、自動調理（湯沸かし・炊飯）のキー操作をすると左IHヒーターの天面操作表示が消えます。 | | － |
| 天面操作キーの周囲を触っても作動する | ●水などが天面操作キーの周囲に付いている。 | ●乾いたふきんでふき取る。 | － |

●以上の方法で直しても天面操作できないとき

❶電源スイッチを切り、天面操作部に付いているものを取り除く。
❷再度、電源スイッチを入れる。
※揚げ物・自動調理（湯沸かし・炊飯・ロースター）をしているときは、調理終了後に行う。

■火力が弱くなる

| こんなときは | 原　因 | | 直し方 | 参照ページ |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 左IHヒーター<br>右IHヒーター<br>火力感がなくなる | **温度過昇防止機能**<br>●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。<br>（いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます）<br>温度が下がると、自動的に火力は強くなります。 | | | － |
| | ●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。<br>●揚げ物をしている場合は、もう一方のIHヒーターの火力を制御します。<br>●アルミ・銅なべを使いながらラジエントヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制御します。 | | | － |
| | ●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。 | ➡ | ●土なべは「IH用」と表示していても使わない。 | 8 |
| 左IHヒーター<br>「3kW」火力で<br>●勝手に「強」に下がる<br>●キーを押しても「3kW」に上げられない | ●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。<br>●ロースターを使うとき<br>●右IHヒーターで揚げ物をするとき<br>●右IHヒーターとラジエントヒーターを使うとき<br>（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません） | | | － |
| | ●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。 | ➡ | ●再度 [3kW直押し] を押す。 | 15 |
| | ●「3kW」は火力が強いので、安全のためにキーを押しても簡単に受け付けないようにしています。 | ➡ | ● [3kW直押し] を1秒間押す。 | 15 |
| 右IHヒーター<br>●「強」火力が弱い<br>●火力が勝手に下がる | ●アルミ・銅なべは、鉄・ホーローなどのなべに比べて、「強」の火力感が約10%弱くなります。 | ➡ | ●加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。 | 18 |
| | ●アルミなべやフライパンで、底の直径が15cm未満のもの・軽くてうすいもの・底が変形しているものは、使用中に少し動くことがあります。<br>●動くと自動的に火力が下がります。（数段階下がる場合があります）<br>●揺すったり、ヒーターからずらした場合も火力が下がります。 | ➡ | ●なべは底の直径が15〜26cm。<br>●フライパンは口径24cm以上。<br>底が厚手のものか、内側に少し反っているもの。 | 9 |
| | | ➡ | ●重さは、調理物と合わせて約700g以上に。 | 9 |
| | | ➡ | ●トッププレート・なべ底がぬれている場合は、使用前にふく。 | － |
| ラジエントヒーター<br>火力が弱い | ●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」（1,250W）に設定していても、30〜40%火力が弱くなります。<br>※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒が、温度を検知するセンサーです。 | | | － |

# 故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■本体から音がする(冷却ファン)

| こんなときは | 原因 | 直し方 | 参照ページ |
| --- | --- | --- | --- |
| 音が大きくなったり小さくなったりする | ●冷却ファンは、火力によって運転モードを3段階に分けています。次の場合は、高速運転するためファンの音が大きくなります。<br>●左IHヒーターの火力を「3kW」に上げたとき<br>●右IHヒーターで、アルミ・銅なべを火力「強」や「6」で加熱したとき | | — |
| 電源スイッチを切ったあともファンの音がする | ●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。 | | — |
| 扉の周囲から風が出る | ●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。 | | — |

■その他

| こんなときは | 原因 | 直し方 | 参照ページ |
| --- | --- | --- | --- |
| ラジエントヒーターやロースターがついたり消えたりする | ●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。 | | — |
| 揚げ物の<br>●予熱時間が長過ぎる<br>●油温が低い | ●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | ●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 | 22 |
| | ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。 | ●できるだけ新しい油を使う | |
| | ●なべ底に揚げカスがたまっている。 | ●揚げカスをこまめに取る。 | |
| 自動(オート)湯沸かしのブザーが<br>●沸騰する前に鳴る<br>●沸騰しても鳴らない | ●やかんやなべの材質・厚さ・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に鳴ったり沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。<br>(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります) | ●沸かし足りない場合は、再度[切/入]を押して沸かす。<br>([保温]表示中は、ヒーターを切ってから[切/入]を押す) | 16 |
| 加熱中になべから音がする | ●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。<br>(取っ手にわずかな振動を感じることがあります) | ●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。 | — |
| | ●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。 | | — |
| 右IHヒーターで加熱すると「カチッ」と音がする | ●鉄のなべ・フライパンを使った場合、材質を検知して加熱方法を切り換えるときの音です。故障ではありません。 | | — |

# Q&A 自動(オート)炊飯

| Q | A |
|---|---|

**Q: 自動(オート)炊飯できるお米は？**

**A:** 白米・胚芽精米・無洗米・発芽玄米は炊飯できます。

■発芽玄米は白米と混ぜて炊飯する
- 米の割合…白米2：発芽玄米1
- 水量の目安

| 米 | 水量 |
|---|---|
| 1カップ | 240ml |
| 2カップ | 460ml |
| 3カップ | 650ml |

**発芽玄米とは…**
浸水させて0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米。発芽することでGABA(ギャバ)と呼ばれる「ガンマーアミノ酸」が増えます。最近では、健康食品としても注目されています。

**Q: お湯やアルカリ水などで炊飯できますか？**

**A:** 使わないでください。
- お湯…ご飯に芯が残ります。
- pH9以上のアルカリ水…ご飯がべちゃつきます。
- 硬水…ご飯がかたくなり、黄色くなります。

**Q: ご飯がかたいのは？**

**A:** 炊く前に米を浸していますか？
- 通常は30分以上、冬場は1時間以上浸してください。

**米の銘柄・産地・季節などにより、ご飯のかたさは変わります。**
お好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりして調節を。
※増減量は、水量の10%までに。

**Q: ご飯がやわらかいのは？**

**A:** 水量を正確に量っても、洗米後によく水を切らないと炊飯時の水量は多くなります。
- 米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。

炊飯後に、ふたをしたまま放っておくと、湯気が露となって落ち、ご飯がべちゃつきます。
- ブザーが鳴ったら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしましょう。

炊飯中に調理機器(オーブントースターなど)の赤外線の影響でセンサーが検知できなかった場合に、ご飯がべちゃついたり焦げることがあります。
(キッチンのドア・窓からの直射日光も影響することがあります)
- 同時に使ったり、IH本体の近くや本体に向けて置かないようにしてください。

**Q: ご飯が焦げる・こびり付くのは？**

**A:** 炊き込みご飯や無洗米は、焦げやすくなります。
- 残り10分でヒーターを切り、なべをヒーターから外して蒸らしてください。(こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます)

炊飯に適さないなべを使うと、ご飯が焦げたり、こびり付きやすくなります。(うす手のなべ・ホーローなべなど)
- 必ず [SG CH·IH] [SG IH] マーク付きで底の厚さ2.5mm以上のなべ(多層なべなど)をお使いください。➡あっせんなべ(ビタクラフトニューマジックシール AD-KZ13R19など)をお勧めします。(2004年6月現在)

**Q: ご飯が炊けていないのですが…**

**A:** 選びまちがえて、自動湯沸かしで炊くと、ご飯がうまく炊けません。
- 炊飯するときは、[炊飯] の点滅を確認して [切/入] を押してください。

炊飯中に停電すると、ご飯がうまく炊けません。

**Q: カップ数をまちがえて [切/入] を押してしまったのですが…**

**A:** 次の方法でやり直せます。
- 5分以内であれば、[切/入] で切ってから再操作できます。
- 5分以上たつと、自動では炊けません。➡火力調節して炊いてください。

沸騰させる 火力 [4] ➡ 蒸気が出たら火力を弱める 火力 [1] (約15分) ➡ ヒーターを切って蒸らす(約10分)

**Q: ほぐすときになべのふたが開かない…**

**A:** 火力 [4〜5] で少し加熱してください。

# 保証とアフターサービス（よくお読みください）

**修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は**
**まず、お買い求め先へお申し付けください。**

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ!
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

**保証期間：お買い上げ日から本体1年間**

●**補修用性能部品**：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

## 修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな?」（☞32〜36ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

**ご連絡いただきたい内容**
①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**

| | |
|---|---|
| 技術料 | 診断・修理・調整・点検などの費用です。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品および補助材料代です。 |
| 出張料 | ご依頼により、技術者を派遣する費用です。 |

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（☞裏表紙）

## 修理に関するご相談

ナショナル　パナソニック　**修理ご相談窓口**

**ナビダイヤル（全国共通番号）**　**0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

## 使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル　パナソニック　**お客様ご相談センター**　365日 受付9時〜20時

- **電話**　フリーダイヤル　**0120-878-365**（パナは365日）
- **FAX**　フリーダイヤル　**0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187**

**Help desk for foreign residents in Japan**
**Tokyo** (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

## 各地域の「修理ご相談窓口」

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

### 北海道地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 札幌 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 | ☎(011)894-1251 | 帯広 | 帯広市西20条北2丁目23-3 | ☎(0155)33-8477 |
| 旭川 | 旭川市2条通16丁目1166 | ☎(0166)22-3011 | 函館 | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） | ☎(0138)48-6631 |

### 東北地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 青森 | 青森市大字浜田字豊田364 | ☎(017)775-0326 | 宮城 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 | ☎(022)387-1117 |
| 秋田 | 秋田市東通り2丁目1-7 | ☎(050)5519-6348 | 山形 | 山形市平清水1丁目1-75 | ☎(023)641-8100 |
| 岩手 | 盛岡市厨川5丁目1-43 | ☎(019)645-6130 | 福島 | 郡山市亀田1丁目51-15 | ☎(024)991-9308 |

### 首都圏地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 栃木 | 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 | ☎(028)689-2555 | 東京 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 | ☎(03)5477-9780 |
| 群馬 | 前橋市箱田町325-1 | ☎(027)254-2075 | 山梨 | 甲府市宝1丁目4-13 | ☎(055)222-5171 |
| 茨城 | つくば市筑穂3丁目15-3 | ☎(029)864-8756 | 神奈川 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 | ☎(045)847-9720 |
| 埼玉 | 桶川市赤堀2丁目4-2 | ☎(048)728-8960 | 新潟 | 新潟市東明1丁目8-14 | ☎(025)286-0171 |
| 千葉 | 千葉市中央区末広5丁目9-5 | ☎(043)208-6034 | | | |

### 中部地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 石川 | 金沢市横川3丁目20 | ☎(076)280-6608 | 愛知 | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 | ☎(052)819-0225 |
| 富山 | 富山市根塚町1丁目1-4 | ☎(076)424-2549 | 岐阜 | 岐阜市中鶉4丁目42 | ☎(058)278-6720 |
| 福井 | 福井市問屋町2丁目14 | ☎(0776)25-5001 | 高山 | 高山市花岡町3丁目82 | ☎(0577)33-0613 |
| 長野 | 松本市寿北7丁目3-11 | ☎(0263)86-9209 | 三重 | 津市久居市野村町字山神421 | ☎(059)255-1380 |
| 静岡 | 静岡市駿河区有東2丁目3-22 | ☎(054)287-9000 | | | |

### 近畿地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 滋賀 | 栗東市霊仙寺1丁目1-48 | ☎(077)582-5021 | 奈良 | 大和郡山市筒井町800番地 | ☎(0743)59-2770 |
| 京都 | 京都市伏見区竹田中川原町71-4 | ☎(075)672-9636 | 和歌山 | 和歌山市中島499-1 | ☎(073)475-2984 |
| 大阪 | 大阪市北区本庄西1丁目1-7 | ☎(06)6359-6225 | 兵庫 | 神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 | ☎(078)272-6645 |

### 中国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 鳥取 | 鳥取市安長295-1 | ☎(0857)26-9695 | 浜田 | 浜田市下府町327-93 | ☎(0855)22-6629 |
| 米子 | 米子市米原4丁目2-33 | ☎(0859)34-2129 | 岡山 | 岡山市田中138-110 | ☎(086)242-6236 |
| 松江 | 松江市平成町182番地14 | ☎(0852)23-1128 | 広島 | 広島市西区南観音8丁目13-20 | ☎(082)295-5011 |
| 出雲 | 出雲市渡橋町416 | ☎(0853)21-3133 | 山口 | 山口県吉敷郡小郡町下郷220-1 | ☎(083)973-2720 |

### 四国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 香川 | 高松市勅使町152-2 | ☎(087)868-6388 | 高知 | 高知市仲田町2-16 | ☎(088)834-3142 |
| 徳島 | 徳島市沖浜2丁目36 | ☎(088)624-0253 | 愛媛 | 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 | ☎(089)905-7544 |

### 九州地区

| 地域 | 所在地 | 電話 | 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|---|---|---|
| 福岡 | 春日市春日公園3丁目48 | ☎(092)593-9036 | 熊本 | 熊本市健軍本町12-3 | ☎(096)367-6067 |
| 佐賀 | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 | ☎(0952)26-9151 | 天草 | 本渡市港町18-11 | ☎(0969)22-3125 |
| 長崎 | 長崎市東町1949-1 | ☎(095)830-1658 | 鹿児島 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 | ☎(099)250-5657 |
| 大分 | 大分市萩原4丁目8-35 | ☎(097)556-3815 | 大島 | 名瀬市長浜町10-1 | ☎(0997)53-5101 |
| 宮崎 | 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 | ☎(0985)63-1213 | | | |

### 沖縄地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 沖縄 | 浦添市城間4丁目23-11 | ☎(098)877-1207 |

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0106

# 仕様

| | トッププレート幅 60cmタイプ | トッププレート幅 75cmタイプ |
|---|---|---|
| 電源 | 単相200V（50-60 Hz 共用） | |
| 消費電力 | 4,800 W | |
| 大きさ（約） | 幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm | 幅749 mm×奥行563 mm×高さ230 mm |
| ロースター焼き網 大きさ（約） | 幅220 mm×奥行295 mm | |
| ロースター焼き網 上ヒーターまでの高さ（約） | 60 mm | |
| 質量（約） | 23.5 kg | 24.5 kg |

| | 左IHヒーター | 右IHヒーター | ラジエントヒーター | ロースター |
|---|---|---|---|---|
| 消費電力 | 3,000 W※ | 2,000 W※（アルミ・銅の加熱時 2,200 W） | 1,250 W | 1,550 W |
| 火力調節（約） | 9段階調節 120 W相当～3,000 W | 8段階調節 120 W相当～2,000 W（アルミ・銅の加熱時 150 W相当～2,200 W） | 3段階調節 340 W相当～1,250 W | 手動：3段階調節 980 W相当～1,550 W |
| 自動調理 | 湯沸かし：自動調節 炊　飯：自動調節 | ―― | ―― | 自動：自動調節 |
| 揚げ物温度調節（約） | 7段階調節 140～200 ℃ | 7段階調節 140～200 ℃ | ―― | ―― |
| 調理タイマー | 1分～9時間55分 | 1分～9時間55分 | 1分～30分 | 1分～30分 |

※左・右IHヒーターの消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

●待機電力…ゼロ（電源スイッチが「切」の状態）

■二つ以上のヒーターを同時に使うときは

総消費電力量が4,800Wを超えないようにするため、左・右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。

■揚げ物をしながら、他のヒーターを同時に使うときは

揚げ物温度調節を優先するため、もう一方のIHヒーターの最大火力を自動的に制御します。

●火力表示は変わりません。
※ただし、左IHヒーターの火力を「3kW」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）

| 愛情点検 | 長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を! |
|---|---|
|  | こんな症状はありませんか　●トッププレートにひび割れなどが発生した。●冷却ファンが回らなくなった。  このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。 |

| 便利メモ おぼえのため記入されると便利です。 | お買い上げ日 | 年　月　日 | 品　番 | |
|---|---|---|---|---|
| | お買い求め先名 | ☎（　　）　－ | お客様ご相談窓口 ☎（　　）　－ | |

**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**
松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記のとおり、お取り扱いします。
1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナル パナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

※心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

**松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット**
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−3245
S0504Y5036